



# 999 Brut Nature Rosat Magnum

## **MAGNUM, ESCUMÓS**

Brut Nature Rosat Reserva Escumós  
Clàssic Penedès

## **Varietats**

Xarel·lo, Pinot Noir i Xarel·lo Vermell.

## **Elaboració**

Viticultura ecològica i biodinàmica.

El Pinot Noir prové del Pla de Manlleu, el punt més alt del Penedès, a 700m d'altitud sobre el nivell del mar. La fermentació es fa a 14°C. El tiratge es realitza a final del mes de gener. L'envelliment en ampolla és moderat, a partir de 15 mesos. La fruita i la fresca són més importants en aquest escumós que les aromes de criaça.

## **Nota de tast**

**Vista:** Color cirera vermella brillant. Bombolla fina i elegant que forma una corona perfecta.

**Nas:** Net i elegant amb records a gerds.

**Boca:** Fresc i lleuger. Fruites vermelles i fruites del bosc.

## **Temperatura de servei**

4° a 5°C

## **Maridatge**

És perfecte per a tot tipus de plats, especialment aperitius, ostres i pasta.